



# Selskabskort

MENUER 2026



*Let at finde, svært at forlade*



# Velkommen på Hotel Koldingfjord

## UNIKKE RAMMER TIL DIT OG JERES SELSKAB

Tak for din henvendelse til Hotel Koldingfjord i forbindelse med dit kommende arrangement. I dette materiale har vi udarbejdet forslag, der vil gøre det lettere for dig at tilrettelægge netop det arrangement, du ønsker.

Vi har specialiseret os i festarrangementer og er derfor i stand til at rådgive dig, så vi sammen kan få tilgodeset alle de detaljer og ønsker, du måtte have til din fest.

For dig betyder det, at du, når du vælger Hotel Koldingfjord, lægger dit arrangement i professionelle hænder, og at du på den måde kan blive ”gæst til din egen fest”.

Kontakt os og få et forslag til netop det arrangement, du kunne tænke dig. Samtidig vil vi gerne vise dig vores smukke fest- og selskabslokaler.

Det vil glæde os meget at kunne byde dig og dine gæster velkommen på Hotel Koldingfjord.


Hotel Koldingfjord er tilknyttet miljømærkningen Green Key. Det betyder at minimum 25% af vores mad- og drikkevarer er økologiske.





# Velkomst / Snacks

## VELKOMSTDRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin) .....	102,-
MOUSSERENDE VIN  .....	84,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST .....	84,-
NITUS CAVA BRUT ROSÉ .....	84,-

## VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER (lime, hyldeblomst & danskvand) .....	80,-
MOUSSERENDE KVÆDEMOST Van Nahmen  .....	84,-
PIERRE ZERO CHARDONNAY SPARKLING .....	80,-

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

CHAMPAGNE CARTE BLANCH, Bernard Remy, Champagne, Frankrig. Pr. flaske .....	998,-
DEUTZ BRUT CLASSIC, Champagne, Frankrig. Pr. flaske .....	1768,-
BLANC DE NOIRS, Brut, Michel Dervin, Champagne, Frankrig. Pr. flaske .....	1178,-

## SNACKS

KAVIAR (10 g.) fra Lyksvad med gode råd, øko creme fraiche og løg .....	185,-
ENGELSKE SANDWICH med diverse fyld .....	130,-
URTEPOTTE med radiser og gulerødder i rugbrødsmuld med røget creme .....	130,-
MAJSPANDEKAGER med øko kylling, marineret rucola og sylt .....	140,-
ØKOLOGISKE SPRØDE CHIPS med Louises dip .....	110,-

# Januar - Februar - Marts

## FORRETTER

RØGET TORSK med brunet smør mayonnaise og to gange jordskokker .....	160,-
RILLETTE AF CONFITERET AND med grillet radicchiosalat og tyttebær .....	160,-
STEGT VESTERHAVS FISK med skummende hummercreme og blomkål .....	160,-
RØDBEDETATAR med friskost creme, marinerede salater og balsamico .....	140,-

## HOVEDRETTER

SPRÆNGT SVINEFILET I URTERASP med variation af økologisk selleri .....	315,-
STEGT PERLEHØNE med røget Sauce Suprême, sat kartoffel og jordskok .....	315,-
DANSK OKSEFILET stegt med kryddersalt, økologiske løg, cremet sauce og fondant .....	330,-
URTEFARSERET ØKOLOGISK PORRE med sauce på Gammel Knas og sylt .....	295,-

## DESSERTER

VANILJE-MOUSSE med kirsebær sorbet og knas .....	160,-
ÆBLE-MARCIPANKAGE med vaniljeis, syltede æbler og nougatin tuille .....	160,-
BÆR CRUMBLEKAGE med egen sorbet, marengs og cookie crumble .....	160,-
SAT MØRK CHOKOLADE med is på hengemte bær og sprød havre .....	160,-

# April - Maj - Juni

## FORRETTER

HVIDE ASPARGES med røgede rejer og skummende sauce .....	160,-
FARSERET FLADFISK med sprød crouton, safran sauce og to gange ærter .....	160,-
CARPACCIO AF DANSK VELFÆRDS OKSE med Gammel Knas og puffet capers .....	160,-
GRILLEDE GRØNNE ASPARGES med høst og urter fra skoven .....	150,-

## HOVEDRETTER

ØKOLOGISK DANSK LAM med ramsløg, hvidløgs cremesauce og kartoffel terrin .....	315,-
BALLONTINE PÅ ØKOLOGISK UNGHANE med Sauce Suprême, grillet blomkål og urter .....	315,-
DANSK KALVEFILET med ærter a la francaise, ærtepuré og let kalvesky .....	330,-
KÅLPUDE med cremet kål sauté, skilt ramsløg sauce og blød gulerod .....	295,-

## DESSERTER

MASSER AF RABARBER med hvid chokolade .....	160,-
LEMONTÆRTE med lemoncurd og frisk sorbet .....	160,-
MAZARINKAGE med variation på lakrids og marshmallow .....	160,-
FRISKE BÆR tankabønneis og skovsyre .....	160,-



# Juli-August-September

## FORRETTER

REJECOCKTAIL på vores måde med håndpillede rejer .....	160,-
STEGT PIGHVAR med 2 gange ærter og Beurre Blanc .....	170,-
3 SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord .....	160,-
GLASERET PAK CHOI med sesam og soyavinaigrette .....	140,-

## HOVEDRETTER

CONFITERET SVINEBRYST med sprøde rødder og cremet sauce .....	315,-
URTEFYLDT UNGHANE BRYST med krydret blomkål, Sauce Suprême og nye kartofler .....	315,-
OKSEMØRBRAD FRA KILDEGÅRDEN med pommes Anna, syltede asparges og små urter .....	335,-
RAVIOLI med ricotta, spinat og salvie sauce .....	295,-

## DESSERTER

DANSKE JORDBÆR med flødeis og basilikum .....	160,-
KOLDSKÅL på vores måde .....	160,-
BAGTE RABARBER med skovmærke is og nøddecrumble .....	160,-
ÆBLE CRUMBLEKAGE med vaniljeis, karamel og tuile .....	160,-

# Oktober - November - December

## FORRETTER

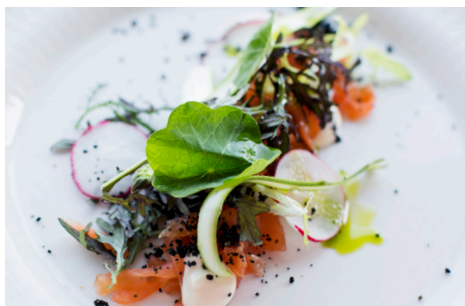
RØGET LAKS med økologisk rygeost, saltet agurk og sprødt rugbrød .....	160,-
DAMPET TORSK med variation af rødbeder og senneps creme .....	160,-
SPRÆNGT AND med tyttebær, rød salat og sylrig mayonnaise .....	160,-
CARPACCIO AF SALTBAGT SELLERI med ristede nødder, brunet smør og sylt .....	140,-

## HOVEDRETTER

FYLDT VAGTEL med trøffel sauce, pommes Anna og selleri .....	330,-
VILDT FILET med kastanjer i honning, cremet vildt sauce og vinter porre .....	335,-
DANSK GRIS med rødbeder i anis, sprøde bånd og vinter urt .....	330,-
SVAMPEBØF med variation på svampe, sylt og sylrig svampe sauce .....	295,-

## DESSERTER

KIRSEBÆR FROMAGE med chokolade indlæg, frisk sorbet og kys .....	160,-
PÆRE TARTE TATIN med kanelis og karamel .....	160,-
HAVTORN SURPRISE med brændt marengs og sprød bund .....	160,-
MASSER AF CHOKOLADE med frisk sorbet og broken gel .....	160,-



# Årløvs menu

## FROKOST MENU

Hovedret serveres  
én gang på tallerken

2 retter **448,-**

3 retter **540,-**

FARSERET FLADFISK

med sprød crouton, safran sauce og to gange ærter

URTEFYLDT UNGHANE BRYST

med krydret blomkål, Sauce Suprême og nye  
kartofler

ÆBLE CRUMBLEKAGE

med vaniljeis, karamel og tuile

# Helafstensarrangement

## SENSOMMERMENU

Dit arrangement sammensættes naturligvis efter dine ønsker. Vi har sammensat et eksempel på et helafstensarrangement.

Samlet pris pr. couvert **1.817,-**

*Prisen er inkl. 25% moms, lokale, betjening, opdækning samt blomster*

### VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin ..... 84,-

### FORRET

#### STEGT VESTERHAVS FISK

med skummende hummercreme og blomkål 160,-

### HOVEDRET

#### BALLONTINE PÅ ØKOLOGISK UNGHANE

med Sauce Suprême, grillet blomkål og urter 315,-

### DESSERT

#### LEMONTÆRTE

med lemoncurd og frisk sorbet ..... 160,-

### VINE

Husets økologiske hvidvin, rødvin og dessertvin samt øl og vand under middagen ..... 490,-

Kaffe/te ..... 44,-

Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer ..... 396,-

### NATMAD

PØLSEVOGN ..... 168,-

*Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer*



# Bryllup ved fjorden

## FREDAGS GET TOGETHER

pr. couvert **398,-**

GRILLPØLSER  
fra Kildegården med løgchutney

SMÅ BØFFER  
på kalvekød med tomatsalsa

KOTELETTER  
af gris med løvstikkepesto

KARTOFFELSALAT  
med pesto, forårsløg og radiser

SOMMERSALAT  
med røde bær og vinaigrette

LOUISES TOMATSALAT  
med små tomater og Kry fra Arla Unika

BÆRMAZARIN  
med bær og hvid chokolade

GAMMEL KNAS  
fra Arla Unika med hengemte æbler

RABARBERFROMAGE  
med syltet rabarber og crumble

*Min. 25 couverter*



# Bryllup ved fjorden

## Vielse på øverste terrasse:

Lad Hotel Koldingfjord danne rammen om jeres vielse: Rød løber fra hovedindgang i reception, Rød løber fra dobbeltdør ved bibliotek til terrassen, stolerækker til gæster, bord til giftefoged og mikrofonanlæg.

kr. 5.000,-

Stor flagallé gennem skoven til hotellet

kr. 2.500,-

## Bryllupskager:

Et bryllup er en romantisk og eventyrlig oplevelse, som man gerne skal mindes resten af livet – men hvad er et bryllup uden bryllupskage?

Hotel Koldingfjord samarbejder med konditormester Anita Sali Nielsen fra Kageriet i Holsted.

Bryllupskager er Kageriets speciale, og ser det som deres fornemste opgave at fremstille jeres bryllupskage, så den kommer til at passe lige præcis til jeres store dag.

Om I ønsker en enkel og minimalistisk bryllupskage i et plan eller en bryllupskage i flere etager, er Kageriet klar til at rådgive og designe bryllupskagen sammen med jer.

Alle kager er fremstillet fra bunden af de bedste råvarer.

Læs om Kageriet på [www.kageriet.dk](http://www.kageriet.dk)

Udover kageriets priser (kage, transport mv.) beregnes betjening:

kr. 50,- pr. person



# Buffet

## STÅENDE BUFFET

pr. couvert **468,-**

URTEWRAPS

med grillet grønt og urtecreme

VORES REJECOCTAIL

med bagt tomat og håndpillede rejer

SMÅ KARTOFFELTÆRTER

med Kry og kalvebacon

KROKETTER PÅ BRAISERET GRIS

med trøffel mayonnaise og syrlige løg

HAVTORN KAGE

med hvid chokolade ganache og marengs

TO DANSKE OSTE

med æble chutney og mørkt brød

*Min. 50 couverter*

## SELSKABSBUFFET

pr. couvert **568,-**

TERRIN

på krabbe og Vesterhavs fisk med urte mayonnaise

RØGET KAMMUSLING med sprød dild, syltet

blomkål og brunet smør mayonnaise

SALTBAGT SELLERI

med Gammel Knas fra Arla Unika, nødder og karse

SPRÆNGT SVENDBORG GRIS

med glaseret kål og sauce demi-glace

TRØFFELFARSERET PERLEHØNE

med to gange jordskokker

URTEPANERET TORSK med spinat og fiskesauce

JYSKE OSTE med pære chutney og knækbrød

HVID HONNINGKAGE

med creme på yuzu og bagt havre

TO SALATER OG KARTOFFEL

*Min. 25 couverter*

# Buffet

## ANDERLEDES BUFFET

pr. couvert **598,-**

### FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

#### SALTEDE KAMMUSLINGER

med sauce på syrlig fløde og dild, små radiser og saltet agurk

### BUFFET:

#### KOLDRØGET LAKS

med dild mayonnaise, små croutons og salater

#### RØDBEDETATAR

med saltet citron og syltede æbler

#### TERRIN PÅ ØKOLOGISK KYLLING

med soya mayonnaise og kyllingechips

#### SPRÆNGT SVINEBRYST

med vores barbecue sauce, tørrede urter og selleri

#### STEGT HELLEFLYNDER

med skilt sauce, spinat og dild

#### OKSE CULOTTE FRA KILDEGÅRDEN

med selleri i brunet smør og bedebånd

To salater, to saucer og en kartoffel efter årstiden

#### LAKRIDS CRÉME BRÛLÉE

#### OSTEBRÆT MED ARLA UNIKA OSTE

blomme chutney og knækbrød

#### MARCIPANKAGE

med crème chantilly

*Min. 25 couverte*



# Temabuffet

## DE 4 VERDENSHJØRNER

### USA

SLIDERS med barbecue brisket  
SLOW COOKED RIBS  
med vores egen rub  
CORNBREAD  
COLESLAW  
HINDBÆR CHEESECAKE

### ØSTEN

BAO  
med hvidløgsmarineret gris og sprøde urter

STEGTE RIS  
med kæmperejer og purløg

VIETNAMESENSK SUPPE  
med nudler, soya og spirer

KARAMELFROMAGE  
med limeperler og syrlige kys

### NORDEN

HELLEFLYNDERCEVICHE  
KOLDRØGET LAKS med urtemayo  
SALTET KAMMUSLINGER med urtesalt  
ÆBLEKAGE på vores måde

### SYDEUROPA

GRILLET OKSEFILET  
med parmesan, rucola og øko olivenolie

RAVIOLI med spinat og ricotta

BAGERENS FOCACCIA  
med flagesalt og timian

PAELLA med muslinger og chorizo

PANNACOTTA med bærgelé

pr. couvert **678,-**

*Min. 50 couverter*



# Oste / Natmad

## OSTE

3 OSTE FRA ARLA UNIKA med tomatmarmelade og smørristet rugbrød .....	160,-
GAMMEL KNAS med ristet maltbrød og pocheret pære .....	160,-
RØD LØBER med æble/timian-kompot og smørristet rugbrød .....	160,-
KRY RÅMÆLKSOST på 3 måder med stegt briochebrød .....	160,-

## NATMAD

PØLSEVOGN .....	168,-
JORDSKOKKE SUPPE med sprøde jordskokker og ristet brød .....	148,-
ÆGGEKAGE med flæsk, Louises rødbeder, sennep og bagerens brød .....	158,-
BYG SELV SLIDERS med pulled pork, coleslaw og barbecue sauce .....	158,-
TRE SNITTER efter jeres ønske .....	168,-



# Kostensyn

## INFORMATION OM VEGETARKOST

### Pollo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og kylling.

### Pesce-vegetar (pescetar)

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og fisk.

### Lacto-ovo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg og mejeriprodukter.

### Ovo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning og æg, men IKKE mejeriprodukter.

### Lacto-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning og mejeriprodukter, men IKKE æg.

### Veganer

Spiser IKKE noget, der kommer fra dyr og spiser IKKE æg og mejeriprodukter.

# Børnemenü

## BØRNEMENU – TIL OG MED 11 ÅR

### FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med rød dressing og pesto .....	68,-
KYLLINGELÅR med en sprød salat og pommes frites .....	158,-
VANILJEIS med chokoladesauce .....	98,-

### FORSLAG 2

SALAT med rejer og purløgsdressing .....	98,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade .....	198,-
SORBET med knas af søde havregryn .....	98,-

# Vine

## HVIDVIN





Flaskepris/ad libitum

HUSETS HVIDVIN / HUSETS ROSÉ 	388,-/130,-
GRANDE COURTADE CHARDONNAY, Famille Fabre, Pays d'Oc, Frankrig 	438,-/146,-
GRÜNER VELTLINER, Urban Stagård, Kremstal, Østrig 	548,-/178,-
RIESLING TROCKEN, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland 	588,-/196,-
MACON, Villages Roche de Bellene Nicolas Potel, Bourgogne, Frankrig	625,-/210,-
BOURGOGNE CHARDONNAY, Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig	658,-/218,-
SANCERRE, Les Bouffants, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig 	780,-/260,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

## RØDVIN

Flaskepris/ad libitum


HUSETS RØDVIN 	388,-/260,-
QUATTRO BORDI ROSSO, Terre Siciliane, Sicilien, Italien 	398,-/268,-
SPÄTBURGUNDER, Weingut Bernhart, Pfalz, Tyskland 	558,-/372,-
MEDITERRÁNICO TEMPRANILLO, Vinedos Milénico, Ribera del Duero, Spanien 	558,-/372,-
CHATEAU MORILLON, Grand Cru, Bordeaux, Frankrig	588,-/388,-
CHATEAU, La Fon du Bergen, Bordeaux, Frankrig	588,-/388,-
ROSSO IGT, Villa Antinori, Toscana, Italien	698,-/468,-
PINOT NOIR, Bernard Rion, Bourgogne, Frankrig	758,-/508,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

# Dessertvin / Diverse

## DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

COPA REAL MOSCATEL, Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla, Spanien  ...	408,-/100,-
BRACHETTO D'ACQUI, Ficco di Vite, Piemonte, Italien .....	448,-/100,-
CHÂTEAU MARTILLAC, AOP, Château Martillac, Bordeaux, Frankrig.....	498,-/110,-
FINE TAWNY PORT, Graham's, Douro, Portugal .....	538,-/120,-
FINE WHITE PORT, Graham's, Douro, Portugal .....	538,-/120,-
RIESLING AUSLESE, Schmitt Söhne, Mosel, Tyskland .....	598,-/132,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

## DIVERSE

KAFFE/THE .....	44,-
KRANSEKAGE MED NOUGAT OG GLASUR .....	55,-
TO FLØDEBOLLER. pr. person .....	65,-
EN PETIT FOUR pr. person .....	50,-
TO COOKIES pr. person.....	60,-
VORES HINDBÆRSNITTER .....	75,-
SKÅRET SÆSON FRUGT OG BÆR.....	65,-
COGNAC/LIKØR 2 cl .....	55,-
FLASKE ØL .....	52,-
SODAVAND .....	50,-
ØKOLOGISK SAFT.....	54,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer) .....	132,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer) .....	198,-
SPIRITUS TIL DRINKS pr. anbrudt flaske - spørg efter selskabsdrinkskort .....	1.200,-



# Det med småt

## HVAD ER INKLUDERET I PRISEN?

I vores selskabspakker er følgende inkluderet i prisen:

- Invitation til selskabsaftale i god tid forud for festen, hvor de nærmere detaljer og ønsker omkring din fest aftales.
- Selskabslokale
- Bordopstilling
- Duge og servietter
- Blomsterdekorationer og lys
- Opdækning og betjening
- Aftenselskab til kl 02.00
- Selskab søndag fra kl. 12.30

Alle selskabsmenuer er minimum 25 couverter medmindre andet er anført.

## PRISER FOR BØRN

Børn fra 0 – 2 år er uden beregning, når der bestilles samme menu som til voksne.

Børn fra 3 – 11 år er halv pris, når der bestilles samme menu som til voksne.

## BETALINGSBETINGELSER

### Ved reservation

Der betales et reservationsgebyr på kr. 5.000,-

### Efter selskabsaftalen

For frokostselskaber indbetales a conto kr. 600,- pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

For aftenselskaber indbetales a conto kr. 1.200,- pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

Vi udsender ikke a conto faktura i forbindelse med betaling.

### Efter arrangementet

Vores bogholderi fremsender endelig faktura fratrukket reservationsgebyr og a conto betaling.

Betaling for selskaber er netto kontant.

# Godt at vide

## INFORMATION OM ALLEGENER

I forbindelse med dit selskab på Hotel Koldingfjord ønsker vi at gøre alt for at tage hensyn til gæster, der har forskellige allergener. Vi forsøger i alle henseender at finde alternativer til de forskellige menuer.

Gæster med fødevarerallergi opfordres til at kontakte os forud for festen med de forbehold, vi skal tage.

## VI HJÆLPER GERNE MED FØLGENDE

Vi gør alt for at skabe de bedste og smukkeste rammer om din fest. Vi hjælper også gerne med:

- Reservation af værelser til speciel festpris
- Menukort
- Rådgivning og bestilling af musik og/eller anden underholdning
- Limousineservice, bustransport eller leje af bil
- Flagallé langs vejen til Hotel Koldingfjord
- Fyrværkeri ud over fjorden
- Inspiration til temafester
- Øl-, vin-, gin- eller champagnesmagning



# Den perfekte fest

Vi glæder os til at byde dig velkommen på Hotel Koldingfjord, og vi ser frem til at gøre dit arrangement til noget ganske særligt.

For at lette din planlægning har vi udarbejdet en række punkter, som gør det nemmere for både dig og os at løse opgaven til din fulde tilfredshed. Skriv evt. dine ønsker nedenfor og på næste side, og lad os i fællesskab gennemgå arrangementet.

## VELKOMST OG MENU

Gæsterne er inviteret til kl: \_\_\_\_\_

Skal der være velkomstdrink? \_\_\_\_\_

Hvornår skal gæsterne gå til bords? \_\_\_\_\_

Hvor mange retter skal der serveres? \_\_\_\_\_

Forret: \_\_\_\_\_

Mellemret: \_\_\_\_\_

Hovedret: \_\_\_\_\_

Ost: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

Natmad: \_\_\_\_\_

Hvidvin: \_\_\_\_\_

Rødvin: \_\_\_\_\_

Dessertvin: \_\_\_\_\_

Børnemeny: \_\_\_\_\_

Gæster med allergi? \_\_\_\_\_

Gæster med særlige kosthensyn? \_\_\_\_\_

Andet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## EFTER MADEN

Skal der serveres kaffe? \_\_\_\_\_

Ønskes sødt til kaffen? \_\_\_\_\_

Skal der serveres cognac eller likør til kaffen? \_\_\_\_\_

Andet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## BAR

Ønskes der fri bar med øl, vand og vin? \_\_\_\_\_

Ønskes der fri bar? (øl, vand, vin og alm. spiritus) \_\_\_\_\_

Andet: \_\_\_\_\_

Ønsker til bordopstilling: \_\_\_\_\_

Ønskes runde, aflange eller U-borde? \_\_\_\_\_

Ønsker til farve på duge og servietter? \_\_\_\_\_

Ønsker til farve på blomster? \_\_\_\_\_

Skal der være bordplan? \_\_\_\_\_

Andet: \_\_\_\_\_

## MUSIK

Hvor mange musikere kommer der? \_\_\_\_\_

Skal der sættes en scene op? \_\_\_\_\_

Er der specielle ønsker til strømmen? \_\_\_\_\_

Skal musikerne have forplejning? \_\_\_\_\_

Andet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

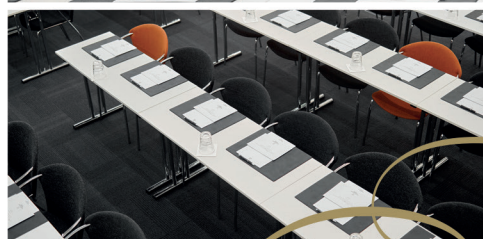
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_










\_\_\_\_\_



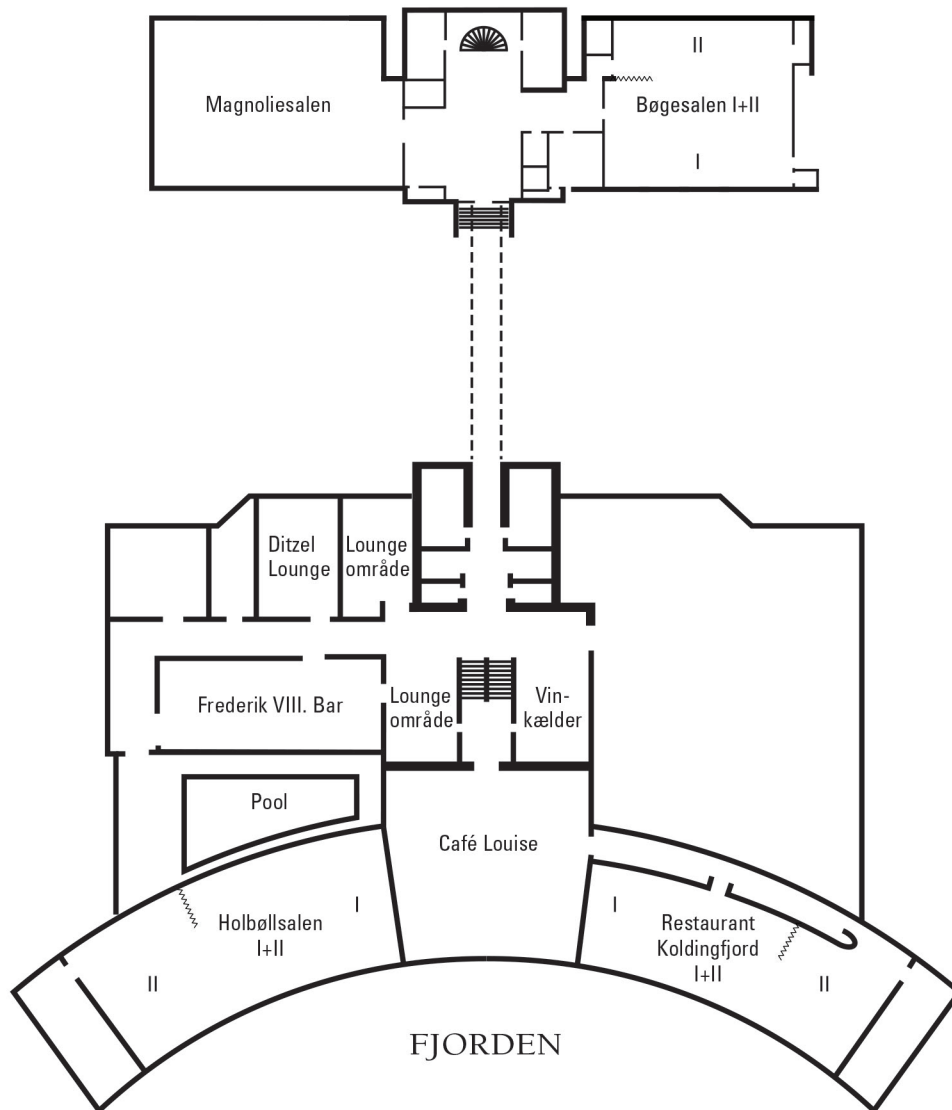


# Capacitet

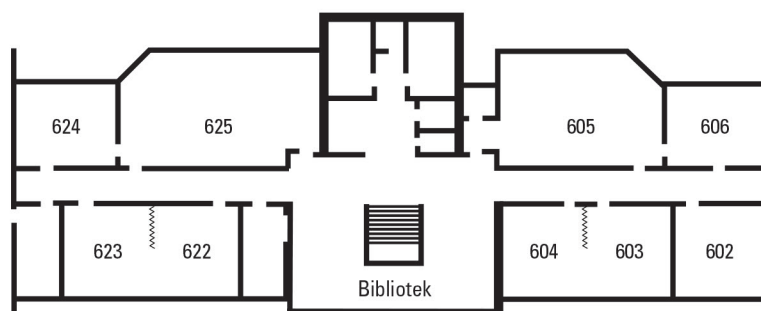
## PÅ HOTEL KOLDINGFJORD

	 Øer å 8 pers.	 Cabaret å 6 pers.	 Skolestil	 U-form	 Samlet bord	 Stole- rækker	 Stående reception	 Middag å 8 pers.	Lofthøjde	Længde x bredde	 m²
Magnoliesalen	184	138	200	56	–	300	350	216	4,8	19x14	266
Bøgesalen I	96	72	108	50	–	150	200	96	4,8	15x9	135
Bøgesalen II	24	24	48	–	35	54	50	–	4,8	14x4,5	63
Bøgesalen I+II	144	96	160	44	–	220	250	128	4,8	15x14	210
Lokale 625	64	48	60	36	28	100	100	48	2,55	13x8	104
Lokale 605	48	36	50	32	24	80	80	40	2,55	11x8	88
Lokale 603+604	32	24	50	21	–	104	70	48	2,51	12x6	72
Lokale 622+623	32	24	40	21	–	88	70	48	2,51	12x6	72
Lokale 602-604, 622, 623	16	12	20	18	12	36	–	–	2,51	6x6	36
Lokale 606, 624	16	12	22	18	16	36	–	–	2,55	7,0x5,7	40
Lokale 311	–	–	–	–	10	–	–	–	3,2	6x4	24
Holbøll I	–	–	–	–	50	–	100	80	2,72	12x9	108
Holbøll II	–	–	32	27	26	40	60	50	2,72	8x9	72
Holbøll I+II	–	–	–	–	–	–	170	152	2,72	20x9	180
Restaurant Koldingfjord I	–	–	–	–	–	–	60	48	–	–	–
Restaurant Koldingfjord II	–	–	24	18	20	32	50	40	2,72	8x7	56
Restaurant Koldingfjord I+II	–	–	–	–	–	–	100	80	–	–	–
Holbøll + Restaurant Koldingfjord	–	–	–	–	–	–	400	300	2,72	–	523
Café Louise	–	–	–	–	–	–	–	–	2,72	14x13	182
Ditzel Lounge	–	–	–	–	–	22	–	–	2,20	8x5,80	–

# Lokaleplan



## KONFERENCEETAGE





*Let at finde, svært at forlade*